

ICS
CCS

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

高钙小麦蛋白肽

High-Calcium Wheat Protein Peptide

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省食品科学技术学会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

高钙小麦蛋白肽

1 范围

本文件规定了高钙小麦蛋白肽的术语和定义、技术要求、检验规则、标签和标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以谷朊粉为原料，经酶解、干燥等工艺加工制成的粉末状产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 1886.45	食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙
GB/T 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 21924	谷朊粉
GB/T 22492	大豆肽粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 高钙小麦蛋白肽

以谷朊粉和氯化钙为原料，经酶解、灭酶、过滤、浓缩、灭菌、干燥、包装等工艺加工制成的粉末状产品（钙含量 $\geq 240\text{mg}/100\text{g}$ ）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 谷朊粉应符合GB 21924的规定。

4.1.2 氯化钙应符合GB1886.45的规定。

4.1.3 酶制剂应符合GB/T 1886.174的规定。

4.1.4 生产用水应符合 GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品特有的色泽	取 5g 被测样品散放在洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察样品的色泽和状态，然后用 200mL 温开水在洁净的无色透明容器中冲调均匀后立即嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，静置 2min 后，在自然光下观察容器内有无异物。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，略带苦味，无异味	
状态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质含量(以干基计)/(g/100g)	≥ 35.0	GB 5009.5
肽含量(以干基计)/(g/100g)	≥ 35.0	GB/T 22492-2008 附录 B
钙含量(以 Ca 计)/(g/100g)	≥ 8.0	GB 5009.92 第一法
水分/(g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3

粗粒度	80 目筛通过率 \geq 98%	GB/T 5507
-----	---------------------	-----------

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 要求。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg) \leq	0.1	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg) \leq	0.3	GB 5009.11
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	5 \times 10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					
^a 采样方案按 GB 4789.1 执行。					

4.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应按照JJF 1070的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一班次或同一日期生产的同品种的产品为一批。

5.2 抽样方法和数量

从批中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，应按照本文件规定的出厂项目进行检验，合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目应包括感官要求、蛋白质、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时，每年应进行一次型式检验；但有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 市场有关监管机构提出检验要求时。

5.4.2 型式检验项目包括本文件技术要求中全部项目。使用快速检测方法的，应定期与国家标准规定的检验方法进行比较或验证，保证检测结果准确。当快速检测方法检测结果显示异常时，应使用国家标准规定的检验方法进行验证。

5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验判定规则：出厂检验项目全部符合本文件，判定该批为符合本文件。出厂检验如有不合格项目，可在原批次产品中再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。微生物指标有一项不合格时，则判该批产品不合格，并不应复检。

5.5.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判定形式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定型式检验不符合本文件。

6 标签和标志

应符合GB/T 191、GB 7718、GB 28050和有关规定。

7 包装、运输及贮存

7.1 包装

产品的包装应清洁、严密、无破损，并符合相关标准的要求。

7.2 运输

产品在运输过程中要防止污染，避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

7.3 贮存

产品应储存在清洁、通风、避光的仓库内，不应接触地面及墙面，不应与有毒、有害、有腐蚀性或有异味物品混合贮存。